

säntis
der berg

Säntis – das Hotel

Winterkarte



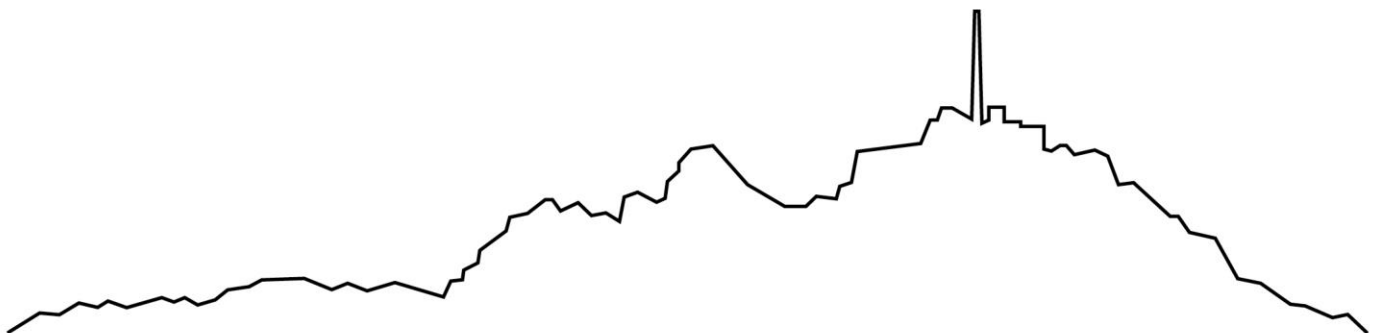
Speisekarte

Aus der kalten Küche

Bunter Blattsalat mit Kernen und Croutons mit italienischem, französischem oder Hausdressing	8.00
Gemischter Salat mit italienischem, französischem oder Hausdressing	10.00 / 16.00
Wurst-Käsesalat einfach / garniert	15.50 / 19.50
Tatar vom Toggenburger Natura Rind mit Säntis Malt Whisky, Toggenburger Wachtelei und Buttertoast dazu ein kleines Salatbouquet mit Hausdressing	21.00 / 31.00
Veganes Gemüsetatar mit Nussbrot und St. Galler Leinöl dazu ein kleines Salatbouquet mit italienischem Dressing	18.00 / 26.00

Vom Holzbrett

Sennenplättli mit Mostbröckli, Säntisbröckli, Pantli, Bauernspeck, Appenzeller Bierbrauer-Schinken und Schwägalp Käse	16.00 / 25.00
Schwägalpkäse mit Appenzeller Birnenbrot	15.00
Appenzeller Pantli. mit Brot und Butter	13.50



Aus dem Suppentopf

Hausgemachte Gemüsebouillon mit Gemüsewürfelchen 7.00 / 9.50

Sennen-Gerstensuppe mit Trockenfleisch 8.50 / 11.50

Fondueplausch ab zwei Personen

Schwägalp Käsefondue mit Brot 28.00

Gerne verfeinern wir ihr Fondue mit:

Säntis Malt Whiskey, Speck oder Alpenkräuter pro Person + 3.00

Dazu empfehlen wir:

1 Portion Raclette-Kartoffeln 2.50

1 Portion Essiggemüse, Zwiebeln und Tomaten 2.50

1 Portion frische Früchte 2.50

1 Portion gekochtes Gemüse 2.50

1 Portion Cervelat 4.50

Ohne Fleisch

Käserösti 21.00

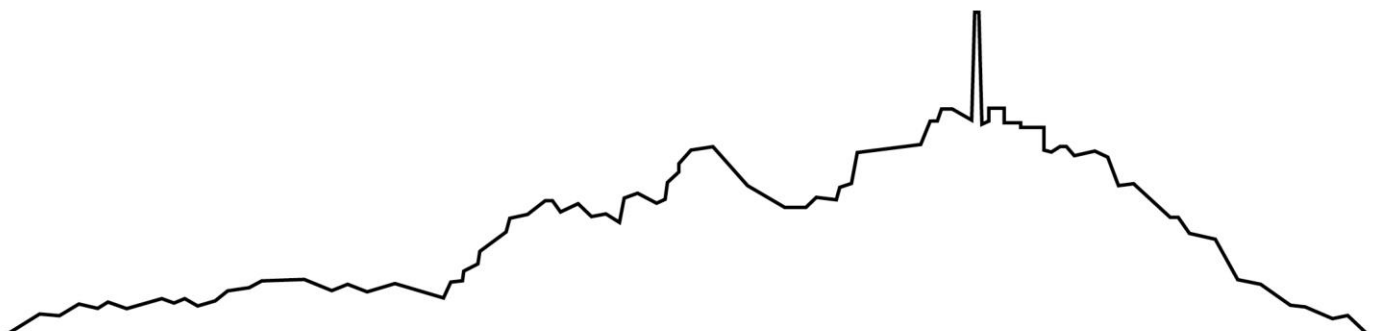
mit Gaiser Raclettekäse überbacken und Spiegelei

Veganes Linsen-Gemüsecurry mit Kokossauce 24.50

Süßkartoffeln und Chiasamen

Käsemaggronen 21.00

mit Kartoffeln, Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus

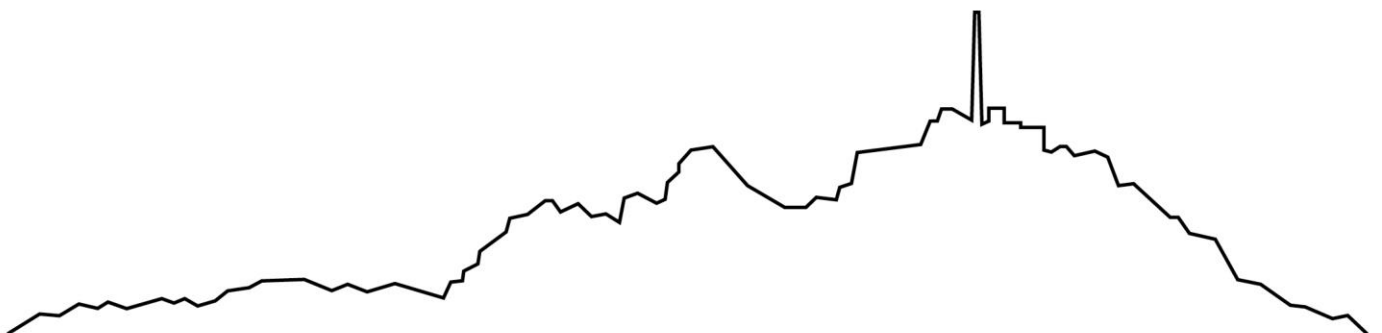


Schwägalp Klassiker

Appenzeller Siedwurst mit Käsespätzli und hausgemachtem Apfelmus	25.50
Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln gebraten an Portweinjus und knuspriger Rösti	34.00
Appenzeller Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Appenzeller Käse und Bierbrauer-Schinken Pommes frites und Gemüse	41.00
Säntis-Rösti mit Schweinsfilet-Medaillon überbacken mit Gaiser Raclettekäse und Röstzwiebeln	31.00

Aus der Region

OLMA-Kalbsbratwurst mit Röstzwiebelsauce und knuspriger Rösti	24.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	25.50
Kalbsgeschnetzelt mit Pilzrahmsauce und knuspriger Rösti	34.00
Entrecote vom Toggenburger Natura-Rind mit Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse	46.00
Gebratenes Forellenfilet vom Quellpark Kundelfingerhof mit Safransauce, Randen-Teigtaschen und Wirsing	36.00
Toggenburger Rinds Kutteltopf mit Tomatensauce, Kartoffeln und Speck	26.00



Zum Abschluss

Café+ Kaffee oder Espresso dazu eine Kugel Glace nach Wahl	7.50
Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm	8.50
Hausgemachte Apfelküchlein mit Vanillesauce und Schlagrahm	9.50 / 12.50
Toggenburger Schlorzifladen mit Vanilleglace und Schlagrahm	9.50
Hausgemachter Brownie mit Joghurtglace und Schlagrahm	12.50
Auserlesene Käsespezialitäten aus der Region mit Appenzeller Birnenbrot und Feigensenf	16.50

Lust auf etwas anderes?

Noch mehr Süßes finden Sie in unserer Dessertkarte.

